

鸡公山酒业经销商

用智慧和服 务引领白酒行业

他,销量第一,他,销售额第一,他,拥有终端数量第一,他就是吴光成,鸡公山酒业的一名经销商。如今40多岁的他,总是给人一种健康向上、慷慨大方、待友热情的样子,由于他为人和气、谦虚、不摆架子,大家都亲切地称他为——老吴。

谈起老吴,身边的人无不对他竖起大拇指。大家纷纷称赞他勤劳坚持的品质。此前,作为一个没有白酒销售经验的经销商,老吴硬是凭借着敏锐的市场嗅觉,独到的品牌眼光,选择了鸡公山粮液。多年来凭着一股敢干、敢学、敢拼的劲头,成功将销售鸡公山酒这一重担放在了自已的肩上。

说到勤劳,就不得不说到老吴特殊的作息规律,六年多来,无论是数九寒冬,还是难

耐酷暑,老吴每天都会早晨五点半到六点半之前到仓库对一天的工作进行梳理,同时,他也凭借着严格客观的制度要求相关员工在每天早七点半之前必须将各自所遇到的问题进行汇报汇总解决,然后将当天的任务各自派发下去。随后,老吴便亲自开着他那台面包车,到全市各处拜访终端客户。

亲力亲为,是老吴身上的另一个闪光点。面对全市数千终端网店,老吴对每一个终端情况都了如指掌,这种惊人的客情掌控力背后,渗透着老吴多少的汗水与付出。

汗水与努力坚持的背后,是由科学化的管理所支撑的,正是对团队扁平化,市场精细化的管理。使得老吴在勤劳付出的同时也能保证他每一滴汗水都能获得收获。比如,在每日开完晨会后,老吴都会亲

自开车出门拜访客户,这样一来在获得第一手客情的同时,也能实时检查员工的工作是否到位,一举多得。虽然看似繁琐,却是最具效率。对于公司内部员工管理,老吴制定了一系列的薪酬体系,给每一个努力工作的员工都准备了良好的晋升空间。在前端市场亲力亲为的同时,他也不忘后勤系统精细的建设,完善的公司内务政策和果断的执行力,保证了老吴作为团队带头人的绝对权威,从而使整个团队拥有了毋庸置疑的执行力。

几年来,老吴通过自己不懈的努力,成功将鸡公山粮液销售到了信阳市区、乡镇的角角落落,同时布控的终端网点4000余个,可以说,从繁华的市区到偏远的山村,几乎每家零售店、批发部都进有老吴代理

的产品。

鸡公山酒业一位区域经理说道:“在我眼中,老吴本身就是一个非常勤劳、很有智慧的人,他每到一家终端店,都会和老板打成一片,就像是进了自家的店一样,他一边向老板了解销售情况,一边到店内的货架上整理产品牌面,有灰尘的地方,他都会拿着抹布擦一擦,没有货了,立即帮老板补上,这对于老板来说,不用自己亲自动手理货,就能卖产品,何乐而不为呢。”

俗话说,强将手下无弱兵,老吴负责任的态度,敢拼的精神,打动了他的每一个员工。

据他的员工告诉记者:“老吴对事认真负责的态度和敢干敢拼的精神确实值得我们每一个人学习,和他在一块工作让我感觉到生活过得很充实,很脚踏实地。”(小易)

美食工作室

负责人:曹威

电话:13849762588

E-mail:306400144@qq.com



超美味家常鸡肉做法大全

中医认为鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效,鸡肉营养丰富、味道鲜美、易于消化,是很好的食补材料,对于疲劳虚弱的人很有好处。



◆可乐鸡翅

可乐鸡翅,美食网上一直有人在做,由于一直没试过,不知道这个菜的味道到底怎么样,呵呵。忍了很久,今天终于想试试了。参考其他人的一些做法,结合自己的理解,做了这个可乐鸡翅,总体感觉味道不错,碳酸饮料能令鸡翅烹调的时间缩短,口感也能更鲜嫩。不错的一道菜。可乐的量要掌握好,个人觉得一斤鸡翅一罐可乐的话,做出来的可乐鸡翅太甜了,口感反而不好,口感有点腻,所以,可乐的量要掌握好。

材料:

鸡翅600克,可乐250克,生抽2勺,姜葱适量。

做法:

1.将鸡翅,姜葱洗净,姜切片,葱折断就好。

- 2.起油锅,爆香姜葱。
- 3.将鸡翅下锅,煎至表面稍黄。
- 4.加入两勺的生抽,翻炒一小会儿。
- 5.将可乐倒入锅中,烧开后改中小火慢炖。
- 6.待鸡翅焖软后,大火收干汤汁就行了。
- 7.将做好的可乐鸡翅装盘就可以了。

小贴士:

- 1.做这个菜可乐的量不能太多,一般来说都用不了一罐可乐,否则会太甜,除非你真的喜欢。
- 2.加姜葱可以增加香味,焖熟后再取出来不用。
- 3.鸡翅焖好后尝一下味道,不够的话可以再加盐或者生抽,然后再收汁。(琴心剑胆)

◆川香口水鸡



这个名字的由来之一。

原料:

三黄鸡一只(约2.5斤)

配料(一汤匙=15ml,一茶匙=5ml):

辣椒粉一汤匙、花椒一汤匙、食用油五汤匙、白芝麻一汤匙、花生碎一汤匙、白糖一茶匙、芝麻酱一茶匙、香醋一汤匙、生抽一汤匙、姜末、蒜末、葱花。

做法:

- 1.三黄鸡洗净,放入大锅中,加入冷水没过鸡,放姜片葱段和少许料酒。
- 2.盖上盖子用大火煮。
- 3.大火煮开,转小火煮三分钟后,关火焖15分钟。
- 4.焖鸡的空当,把花生去皮压碎后,和白芝麻一起放入干的平底锅,炒香,出锅备用。(小火慢炒,可以先放花生碎炒一会儿再放白芝麻,然后一起炒到出香味,有些发黄)
- 5.冷锅放入一汤匙花椒和五汤匙食用油,用小火慢慢把花椒炸香后,把花椒捞出扔掉。
- 6.准备一个小碗,放入一汤匙辣椒粉,转中大火把锅中的油烧热后,熄火等一会儿(10到20秒样子,否则油温太高会把辣椒粉烫黑烫糊了),再倒入放了辣椒粉的小碗中。
- 7.冲了热油的辣椒粉搅拌后,静置备用。
- 8.把锅中焖好的鸡取出,立刻泡入放了冰块冷水中,至少15分钟。(一热一冷,让鸡皮瞬间收缩,变得爽滑脆嫩)
- 9.把姜末、葱花、蒜末、白糖、芝麻酱、香醋、生抽和炒香的白芝麻和花生碎全部放入。

小贴士:

- 1.煮鸡的时候,水要没过鸡身,大火煮开后立即转小火,煮3分钟足以,熄火不要开盖子,焖15分钟。
- 2.焖好的鸡泡入放了冰块冷水中,迅速降温会让鸡皮变得爽脆,口感比不泡冰水的要好吃很多。
- 3.鸡肉吃多少切多少,剩下的就放回冷却的鸡汤里泡着,这样第二天吃鸡肉不会因为水分流失而感觉柴。
- 4.辣椒粉冲入花椒油后,要静置5分钟以上才会出红油(这油要熄火等待一会儿再冲入,否则油温太高容易把辣椒粉烫黑烫糊了)。花椒要用小火炸,否则炸糊了油会发苦。

(月亮晶晶的菜园子)

◆红炆鸡翅

材料:

主料:鸡翅中6到8只。

腌料:红葡萄酒2大勺,浓缩橙汁2大勺,鲜榨柠檬汁1大勺,伍斯特酱油1大勺,新鲜迷迭香1支,姜片,葱段适量。

刷面:蜂蜜1大勺。

做法:

- 1.鸡翅中洗净,在肉厚的一面斜划两刀,用消毒毛巾或厨房纸吸干水分;
- 2.鸡翅中放进大碗,加入所有腌料,抓拌均匀,多抓一会儿,放在一边,腌制30分钟以上;
- 3.将鸡翅排进烤盘,并刷上一层腌料汁;
- 4.送入预热160℃的烤箱,烤大约20分钟至熟;
- 5.烤鸡翅的时候,用一大勺蜂蜜兑一大勺腌料汁,拌匀;
- 6.烤制过程中拿出鸡翅,刷面2到3次。

小贴士:

- 1.没啥需要提示的,烤鸡翅就是简单,腌一腌烤一烤就行啦,至于吃什么味道的要看腌料,喜欢啥就用啥;至于蜂蜜汁刷面,只是为了好看和增加点儿甜味,怕麻烦可以不用。
- 2.伍斯特酱油,又叫辣酱油,超市可以买到。

(芹意)



我想做而一直没做的事情,太多太多。就拿这些菜来说,我想做而因为各种原因没做成的,岂止是十几、二十个。今天做的这道口水鸡,其实很早我就口水过了,只是碍于家里只有我一人嗜辣,为了照顾到灰太狼和小哲的口味,一直没敢做。最近小哲貌似开始慢慢接受一些有辣味的菜了,我才放大大胆子终于拔了自己心里这棵长了很久的草。

口水鸡,据说之所以叫口水鸡是因为有很多花椒,吃了会麻到嘴巴瘫痪不由自主流口水。这是一道凉菜,作料丰富,集麻辣鲜香嫩爽于一身,我想这也是口水鸡

